

Brunch

Tous les dimanches de 12h00 à 15h00

BRUNCH 47€
Enfant de moins de 12 ans / 20€

BOISSONS CHAUDES

1 BOISSON AU CHOIX

Café expresso, filtre, cappuccino

Thé Mariage Frères, chocolat chaud à l'ancienne, lait chaud

LAITAGES, FRUITS

Fromages affinés pour vous
par Marie Anne Cantin

Yaourt fermier nature ou aux fruits

Céréales, compotes

Salade de fruits frais

Les plus beaux fruits de saison taillés

SALÉ

Saumon fumé par nos soins

Jambon blanc à l'os

Charcuteries

Salades gourmandes

Blanc de volaille

Oeuf mimosa

Mesclun

BOULANGERIE

Croissant, brioche, pain au chocolat, pain de mie
chausson aux pommes, pain complet

Pain sans gluten aux fruits secs et aux graines

Confitures, miel, marmelade
Beurre de chez Jean Yves Bordier

Gaufres maison, crème aux oeufs

BUFFET DE DESSERTS THOUMIEUX

OEUFS BIO SELON VOS GOUTS

Omelette

Brouillé, poché ou coque, avec au choix:
bacon, saucisse, champignons, fines herbes

Les œufs Bénédicte

Œuf poché / crouton dorée / pousses d'épinards / champignons blancs

Les œufs Meurette

Œuf poché / crouton dorée / sauce lie de vin / poitrine caramélisée

BOISSONS FRAICHES - DETOX

Orange, citron, pamplemousse pressés par nos soins (à discrétion)

Carotte / pomme / orange / gingembre

Smoothie aux fruits de saison

CHAMPAGNE - COCKTAILS

Coupe de champagne +10€

Bellini +9€

Spritz +9€

Mimosa +9€

VINS NATURELS

Le verre 12cl

Bourgogne aligoté - 2014 - Domaine Goisot 6€

IGP du Pays d'OC Viognier - 2014 - Domaine Gayda 5€

Côtes du Rhône - 2013 - Domaine Charvin 6€

Bourgueil « Dyptique » - 2013 - Dom. de la Chevalerie 5€

